

Kochen für Anlässe



Liebe Kunden,
es tut sich etwas....

Nachdem wir nun seit über 25 Jahren unsere Kunden bei sich zuhause bewirten, haben wir ab April 2017 unser eigenes „el local“. Wir übernehmen das „Knusperhaus“, das von Christina Welle 10 Jahre lang mit Herz und Erfolg betrieben wurde. Das Knusperhaus wird nun zu el local, es gibt dort unsere Tapas, zusätzlich Kuchen und andere Kleinigkeiten.

Die Öffnungszeiten sind werktags von 14:30 Uhr bis 22:00 Uhr, an den Wochenenden von 10:00 bis 22:00 Uhr.

Da wir seit 3 Jahren in Kooperation mit dem „Deichhof Haseldorf“ im Sommer Hochzeiten ausrichten, sind leider viele Samstage schon jetzt verbucht. Auch im el local gibt es die Möglichkeit, mit bis zu 60 Personen zu feiern.

Wir freuen uns, Sie ab April in der Elbchaussee 477 (auch vom Hirschpark zu begehen!) zu begrüßen.

ENTRANTES

FINGERFOOD

ab 20 Stck./Sorte

Datteln und Backpflaumen in Bacon gegrillt (2 Stück)	EUR	1,60
Manchego-Käse mit Quittenpaste		0,95
Maurische Fleischspießchen Lamm oder Huhn		2,00
Serrano-Schinken mit Melone oder frischer Feige		1,05
Grüner Spargel gegrillt mit Serrano-Schinken		1,20
Mini-Tortilla mit Zucchini, Erbsen oder grünem Spargel		1,05
Olivenspießchen		0,50
Marinierte Möhren mit schwarzem Sesam		0,80
Schweinefilet mit Portweinpflaume		1,80
Ziegenfrischkäse mit Honigkaramel		0,80
Skampis gegrillt		3,55
Pinchos (kleine geröstete Brote) mit Tomatenconcassee Paprika gegrillt Jamon Serrano Olivenpaste		1,35
Fleischnäpfe		1,20
Krebsfleischbeinchen mit Alioli		1,20
Mürbteigarteleites mit verschiedenen Füllungen		1,80 2,50
Mini-Rouladen aus Hähnchenfilet mit Salbei und Bacon		1,80
Cecina (luftgetrocknetes Rindfleisch) Mit frischer Feige		1,45
Manchego-Lollies		1,80

FLYING FOOD

Verschiedene Suppen aus dem Glas	2,60
Linsensalat aus Vert de Puig Linsen mit einem Lammspießchen	3,20
Thunfischtartar mit Avocado, Limette, roten Zwiebeln, Koriander	5,20
Entenleber (keine Stopfleber) mit Birnenkompott und Rosmarin	4,60
Artischockenherzen mit geräucherter Entenbrust	2,80
Riesengarnelen mit rohem Blattspinat, Sprossen + Zitronenaioli	3,20
Ratatouille mit Ziegenkäse überbacken	3,20
Lemon-Tartelettes	2,20
..... und 1000 andere kleine Gerichte, serviert in Gläsern, Boxes, Schälchen.....	

TAPAS

TORTILLA

12 Stücke	mit Kartoffeln und Zwiebeln	17,90
	grünem Spargel	17,90
	frischen Erbsen	15,35
	Paprika, Zwiebeln, Schinken und Tomate	17,90
	Auberginen und Blattspinat	17,90
	Blutwurst und Dicken Bohnen	17,90

COCA

(per Blech)

Gemüseblechkuchen mit gegrilltem Paprika und Knoblauch	24,55
Tomate, schwarzen Oliven, Thunfisch	24,55
Paprika, Zwiebeln, Oliven, Ziegenkäse	25,55
Mangold, Rosinen, Lauchzwiebeln, Pinienkerne	24,55
Ziegenkäse, Feigen + Zitronenthymian	25,55

PAN TOSTADO

geröstetes Bauernbrot mit Tomatenconcasse	1,05/Port.
grüner Olivenpaste	1,05
Schafskäse-Kräuter-Dip	1,05
Kichererbsen-Sesam-Dip	1,05
Thunfisch-Dip	1,05

PAPAS ARRUGADAS

in Meersalz gebackene Kartoffeln + Dips	2,65/Port.
---	------------

ESPARRAGOS

Grüner Spargel gegrillt mit Jamon Serrano	2,55/Port.
---	------------

QUESOS

Verschiedene spanische Käsesorten	25,- für 10 Personen
-----------------------------------	-------------------------

OLIVAS	Verschiedene Sorten	1,80/100g
CEBOLLITAS MARINADAS	Marinierte Schalotten in Portwein/Rosmarin	2,60-/Port.
ESCALIVADA	gegrillte Paprika und Auberginen mariniert	2,70/Port.
ZANAHORIAS MORUNAS	maurische Möhren mit schwarzem Sesam	1,80/Port.
CALABACIN	Zucchini mit blauen Trauben in Rosmarin-Sud	2,30/Port.
ENDIVIAS AL ROQUEFORT	Chicoree mit Roquefortsahne	2,30/Port.
PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS	Mildscharfe kleine Pprika gefüllt mit Fleisch Fisch Schafskäse mit Kräutern	4,10/Port. 4,10 3,60
ACELGAS	Mangold mit Rosinen und Pinienkernen	2,65/Port.

JAMON SERRANO	luftgetrockneter Schinken vom Iberischen Schwein	5,-- bis 9,--/100g je nach Reife
ALBONDIGAS	Fleischnällchen aus Rind und Schwein mit Tomate, Auberginen, Zucchini, Möhren	3,60/Port.
PINCHITOS	Maurische Fleischspießchen Hähnchen Maurische Fleischspießchen Lamm Spieße mit Schweinefilet und Gambas Spieße mit Hähnchenfilet und Gambas	2,00/Stück 2,00 2,30 2,30
LOMO DE CERDO	Schweinefilet gefüllt mit Feigen und Pinienkernen	25,05/Filet
CONEJO	mariniertes Kaninchen Kaninchen aus dem Ofen mit Knoblauch Kaninchen mit Backpflaumen und Pinienkernen	4,60/Port. 4,60 5,20
HIGADO	Geflügelleber in Portwein und Rosmarin	2,80/Port.
CHORIZO EN VINO TINTO	Chorizo in Rotwein mit Honig + Kräutern	2,80/Port.

POLLO CON GAMBAS	Hähnchenfilet mit Gambas	
4,80/Port.		
PATATAS A LA RIOJANA	Kartoffeln mit Chorizo (Paprikawurst)	3,-/Port.
ESTOFADO DE BUEY	Rindfleisch mit frischen Erbsen, Lauch und Kartoffeln	4,80/Port.
	Ochsenschmorfleisch mit Möhren und Zimt	4,80
MANESTRA DE CORDERO	Lamm mit Gemüse geschmort	4,80/Port.
CALDERETA DE CORDERO	Lamm mit Paprikaschoten und Chili	4,80/Port.
POTAJE DE GARBANZOS	Kichererbseneintopf mit Blattspinat und geräucherten Rippchen	3,-/Port. 3,60
SOFRIT PAYES	Huhn und Lamm mit gerösteten Kartoffeln	4,80/Port.
POLLO AL LIMON	Hähnchenfilet mit Zitrone + Zitronenthymian	4,60/Port
POLLO AL ESTRAGON	Hähnchenfilet in Estragonsahne	4,60/Port.

FRITO DE PULPO	Krake mit Frühlingszwiebeln, Paprika und Kartoffeln	4,80/Port.
CALAMARES RELLENAS	Gefüllte Tintenfische, versch. Füllungen	
		4,50/Port.
TRUCHAS CON SALSA ROMESCO	frische Forellen mit scharfer Mandelsauce	9,20/Stück
GAMBAS	Hummerkrabben div. Zubereitungsarten	je nach Größe
SALMON	Frischer Lachs gegrillt mit frischem Thymian + Bärlauchpesto	3,80/Port.
SARDINAS CON PIMIENTOS Y BERENJENAS	Sardinen mit Paprika und Auberginen	3,60/Port.
MEJILLONES EN ESCABECHE	Frische Miesmuscheln mit Paprika-Zwiebel-Vinaigrette	2,30/Port.
BOQUERONES EN VINAGRE	Marinierte Sardellenfilets mit Knoblauch	
		3,05/Port.
MARMITAKO	Baskischer Thunfischtopf	5,50/Port.

ENSALADAS

PISTO MANCHEGO	Salat aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln	2,50/Port.
PISTO MANCHEGO CON SEPIA	Salat mit gebratenem Tintenfisch	3,80/Port.
ENSALADA DE FABES	Salat aus weißen Bohnen mit Paprika und roten Zwiebeln Thunfisch, roten Zwiebeln, Apfelkapern	2,90/Port. 3,20
ENSALADA DE GARBANZOS	Kichererbsensalat mit Tomate, Zwiebeln, Kapern, (Thunfisch)	3,50/Port.
ENSALADILLA RUSA	Kartoffelsalat mit grünen Bohnen, Möhren und Erbsen	3,60/Port.
ENSALADA DE NARANJAS	Orangen-Zwiebel Salat mit Ziegen- frischkäse	3,30/Port.
LECHUGA	Salatherzen mit Paprika-Schalotten-Vinaigrette	2,00/Port.
ENSALADA DE HIERBAS	Wildkräutersalat mit Blüten	3,00/Port.

SOPAS

GAZPACHO	Kalte Gemüsesuppe	3,60/Port.
SOPA DE AJO	Knoblauchsuppe	2,30/Port
POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS	Kichererbsensuppe mit Blattspinat	3,30/Port.
SOPA DE TOMATE	Tomatensuppe mit Fleischklößchen	3,30/Port.
SOPA DE GUISANTES	Erbsensuppe aus frischen Zuckerschoten	3,80/Port.
SOPA DE PESCADO	Fischsuppe mit Alioli	6,00/Port.
SOPA DE PIMIENTA	Pastis-Pfeffer-Suppe mit Portweifeigen	4,10/Port.
ZARZUELA	Fischeintopf mit Schalentieren (große Portion)	9,70
BOLLIT DE VERANO	Sommerfischtopf aus Seeteufel, Gemüse und Safran (große Portion)	12,30
	Seeteufel mit schwarzen Oliven und Tomate aus dem Ofen	12,30

DULCES

CREMA CATALANA	Katalanische Creme in kleinen Tonschalen	2,55
FLAN	Karamelpudding	2,55
FLAN DE NARANJA	Orangenpudding	2,55
FRUTAS EN VINO TINTO	Birnen oder Pfirsiche in Rotwein	1,80
TARTA DE ALMENDRAS	Mallorquinischer Mandelkuchen	19,90
TARTA DE LIMON	Zitronen-Tarte	17,90
TARTA DE CHOCOLATE	Dicker, fatter Schokoladenkuchen	17,90
GREIXONERA DE BROSSAT	Kuchen aus Ensaimadas	17,90
TARTA DE HIGOS CON ALMENDRAS	Feigenkuchen mit Mandeln (Blech)	19,45
QUESADA PASIEGA	Käsekuchen aus der Tonform	17,90
CASADIELLES	Blätterteigtaschen m. Walnuß-Sherry-Creme	1,55
MASCAPONE	Mascarpone-Limetten-Creme mit Früchten	2,55

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH ZUZÜGLICH
MEHRWERTSTEUER